

# Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Apfelmus

Etwas rauchig herzustellen, aber eine gute Belüftung reicht. Das Tragen eines Pressluftatmers ist nicht notwendig!

Für 25 Personen haben wir folgende Zutaten besorgt:

- 10 kg Fertigteig von Henglein, kann aber auch jede andere Marke sein
- 10 Eier
- 10 mittelgroße Zwiebeln oder auch 2 Beuteln à 500 gr. eingefrorene und in Würfel geschnittene Fertizwiebeln
- 1 kg Magerquark
- 1,5 kg Schweineschmalz oder Rapsöl
- 3 kg cremigen Naturquark
- 150 ml Leinöl
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- fertiges Apfelmus nach Belieben

## **Kartoffelpuffer**

Den Kartoffelteig in einer großen Schüssel mit den Eiern, dem Magerquark sowie den in Würfel geschnittenen Zwiebeln per Hand vermengen.

In 2-3 Pfannen Schmalz erhitzen. Das Fett sollte beim Backen ca. 2-3 mm hoch stehen. Dann mit einer mittleren Kelle, je nach Pfannengröße, Teig für 2-3 Puffer einfüllen. Ganz leicht mit der Kelle verteilen, dass eine Höhe von ca. 5-7 mm entsteht.

Puffer backen bis der Rand leicht braun ist und dann mit einem Wender umdrehen.

## **Kräuterquark**

Lauchzwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden. Den cremigen Quark dazugeben, das Leinöl darüber gießen und je nach Geschmack und Laune Kräutersalz, Pfeffer und dem kleingehackten

Knoblauch gut vermengen.

Unser Tip:

Wir fangen immer zuerst mit der Zubereitung des Quarks an, damit dieser durchziehen kann. Die fertigen Puffer auf einer Warmhalteplatte zwischenlagern bis genügend Puffer fertig sind um den ersten "Run" zu befriedigen.

In allem ist man allerdings zu zweit gut 1 1/2 Stunden beschäftigt. Das Backen muss ja mit Gefühl vonstattengehen, damit man keine Kohlen serviert.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Hunger!

"Die wilde 13"











